

Champagne !

À l'apéritif ou au dessert, à table ou sur un buffet...
le champagne a sa place partout ! Notre sélection
de cuvées qui signent de beaux mariages.

SUR UN BUFFET

AU DESSERT

C'est la place de l'extra dry ou du demi-sec, très fruité, sans agressivité et rond en bouche, à la finale tendre et fraîche. Servir aux alentours de 9-10 °C.

BEL ÉQUILIBRE

En extra dry, un assemblage à majorité pinot noir, ample et rond en bouche, fruité et bien équilibré, à la mousse fine, aux arômes de fleurs blanches, avec une touche de verveine et une finale tendre. Sur un dessert aux fruits, une douceur aux amandes – des macarons par exemple.

Extra dry, réserve 1^{er} cru, Édouard Brun, 20,45 €, départ cave et cavistes.



Réalisation : Élisabeth de Meurville